

# FOOD Sortiment 2025



Unilever  
Food  
Solutions

Gültig ab Januar 2025 | Valable à partir de janvier 2025  
Änderungen vorbehalten | Sous réserve de modifications

Schweiz | Suisse

# EDITORIAL

## Hoi und herzlich willkommen!

Unilever Food Solutions ist mehr als nur ein Lieferant für Gastro-Produkte. Wir sind dein Partner im Foodservice-Markt und unterstützen dich mit professionellen Zutaten, die deine Arbeit erleichtern und dir mehr Zeit für deine kreativen Ideen lassen. Von leckeren Bouillons und Saucen bis hin zu innovativen pflanzenbasierten Lösungen – jedes Produkt in unserem Katalog hilft dir, dich auf das Wesentliche zu konzentrieren: die Kunst und Leidenschaft des Kochens.

Wir legen grossen Wert auf gleichbleibend hohe Qualität und bewährte Rezepturen, die immer mit ausgezeichnetem Geschmack überzeugen – genau so, wie es deine Gäste lieben.

Wir wissen, wie wichtig es ist, immer auf dem neuesten Stand zu bleiben. Deshalb bieten wir regelmässig Schulungen, Workshops und inspirierenden Content an, damit du und dein Team immer die neuesten Trends und Techniken kennenlernen könnt. So bleibst du immer einen Schritt voraus und kannst deine Gäste mit neuen, aufregenden Gerichten überraschen.

Möchtest du mehr über unsere Produkte und Lösungen erfahren? Kontaktiere unser Verkaufsteam. Mit dem grössten Aussen-dienst-Team im Schweizer Markt sind wir immer in deiner Nähe und gerne für dich da.

Auf ein erfolgreiches Jahr!  
Dein Team von Unilever Food Solutions

## Bonjour et bienvenue!

Chez Unilever Food Solutions, nous sommes bien plus que des fournisseurs de produits de restauration. Nous sommes tes partenaires culinaires, prêts à t'accompagner avec des ingrédients professionnels qui simplifient ton quotidien et libèrent du temps pour ta créativité. Imagine des bouillons savoureux, des sauces exquises et des solutions végétales innovantes, tous conçus pour te permettre de te concentrer sur l'essentiel : l'art de cuisiner.

Chaque produit de notre catalogue est pensé pour t'aider à sublimer tes plats et ravir tes convives. Nous nous engageons à offrir une qualité irréprochable et des recettes éprouvées qui enchantent par leur goût exceptionnel – exactement comme tes hôtes les adorent.

Rester à la pointe de la technologie est crucial. C'est pourquoi nous proposons des formations et des ateliers pour toi et ton équipe, afin que vous soyez toujours au courant des dernières tendances et techniques, prêts à surprendre vos hôtes.

Envie d'en savoir plus sur nos produits et solutions ? Contacte notre équipe de vente. Avec la plus grande équipe de vente en Suisse, nous sommes toujours à proximité et ravis de t'aider.

À une année couronnée de succès!  
Ton équipe Unilever Food Solutions

## GUT ZU WISSEN | BON À SAVOIR

LVK est synonyme d'alimentation légère sans allergènes.



Workshops, Rezepte und Inspiration – die Culinary Fachberatung unterstützt dich und dein Team! Mehr dazu auf [Seite 06](#). Ateliers, recettes, inspiration - le conseil culinaire vous soutient, toi et ton équipe ! Pour en savoir plus, voir page 06.



Unser Ziel ist es, Nachhaltigkeit alltäglich zu machen. Mehr zum Thema erfährst du auf [Seite 78](#). Notre objectif est de faire de la durabilité une réalité quotidienne. Pour en savoir plus sur ce sujet, voir page 80.

## SO ERREICHST DU UNS | VOICI COMMENT TU PEUX À NOUS JOINDRE

**Unilever Food Solutions**  
Foodservice Bereich / Département  
Foodservice Unilever Schweiz GmbH  
Bahnhofstr. 19 · 8240 Thayngen  
Email: [service.ufs@unilever.com](mailto:service.ufs@unilever.com)  
T. 052 645 6018 W. [ufs.com](http://ufs.com)  
@ufschefs.ch

QR Code scannen für deine  
Ansprechpartner! | Scanner le code  
QR pour trouver ton interlocuteur !



## ÜBERSICHT VUE D'ENSEMBLE

### BOUILLONS & FONDS BOUILLONS & FONDS

08–13

### SAUCEN & BINDEMITTEL SAUCES, AGENTS LIANTS

14–23

### SUPPEN POTAGES

24–29

### WÜRZMITTEL CONDIMENTS

30–37

### BEILAGEN & KÜCHENHELFER GARNITURES, PRÉPARATIONS DE BASE

38–43

### DRESSINGS & KALTSaucen DRESSINGS & SAUCES FROIDES

44–55

### ESSIGGEMÜSE, SALATE & SPEZIALITÄTEN LÉGUMES AU VINAIGRE, SPECIALITÉS, SALADES

56–61

### FETTE UND ÖLE HUILES & GRAISSES

62–63

### TIEFGEKÜHLTE PRODUKTE PRODUITS SURGELES

64–71

### DESSERTS DESSERTS

72–75

# WIR LEBEN REGIONALITÄT!

Nous vivons la régionalité!



Us de Schwiez, für D'Schwiiz

Unterschiedlichste Sprachen, eigenständige Kantone, vielfältige Regionen – der landschaftliche und kulturelle Reichtum der Schweiz finden sich in den Lebensmitteln wieder. Aus der exzellenten Qualität und regionalen Vielfalt erklärt sich ganz leicht, warum wir uns der Schweiz von Herzen verbunden fühlen.

Viele unserer Produkte sind mit dem **Schweizer Kreuz** gekennzeichnet, denn sie enthalten mindestens 80 Prozent Zutaten direkt aus der Schweiz. So geht Regionalität!

De la Suisse, pour la Suisse

Une grande variété de langues, des cantons indépendants, des régions diverses – la richesse paysagère et culturelle de la Suisse se reflète dans la gastronomie. L' excellente qualité et la diversité régionale permettent d'expliquer facilement pourquoi nous ressentons un lien profond avec la Suisse.

Beaucoup de nos produits sont marqués de la croix suisse car ils contiennent au moins 80 pour cent d'ingrédients en provenance de Suisse. C'est ainsi que fonctionne la régionalité!



Interview mit Geronimo Barkovic,  
(Anlagenführer für Trockenprodukte)

Du arbeitest seit 26 Jahren  
in der Knorri. Wie ist das für dich,  
hier in Thayngen zu arbeiten?

Besonders stolz macht mich der hohe Qualitätsanspruch, den wir hier in der Herstellung haben.  
Wichtig ist mir auch das Thema Sicherheit, natürlich in der Produktion und zugleich als Job fürs Leben. Unser Team ist sehr divers.  
Das empfinde ich als echte Bereicherung. Es ist einfach ein richtig guter Arbeitsplatz!



## KNORRI, UNSER GELIEBTES MASKOTTCHEN

Schon seit 1948 ziert Knorri alle Produkte, die wir in Thayngen herstellen. Als einer der berühmtesten Schweizer steht er für Tradition und verlässlich hohe Qualität. Wenn Knorri die Fahne trägt, stammen sogar mindestens 80 Prozent der Zutaten aus der Schweiz.

## KNORRI, NOTRE MASCOTTE BIEN-AIMÉE

Depuis 1948, Knorri orne tous les produits que nous fabriquons à Thayngen. En tant que l'un des Suisses les plus célèbres, il est synonyme de tradition et de qualité fiable. Lorsque Knorri porte le drapeau, au moins 80 pour cent des ingrédients proviennent de Suisse.



## HERGESTELLT IN DER SCHWEIZ

Seit 1907 produzieren wir in der Schweiz. Schritt für Schritt wuchs aus einer ehemaligen kleinen Schuhfabrik das heutige Knorr Werk Thayngen, liebevoll **Knorri** genannt.

Hier stellen wir über 350 unterschiedliche Produkte her, mit klarem Fokus auf Regionalität und hochwertige Zutaten direkt aus der Schweiz – und natürlich so umweltschonend wie möglich. Neben Klassikern von Aromat bis Bouillon entstehen hier auch köstliche Lösungen für die aktuellen Foodtrends.

## FABRIQUÉ EN SUISSE

Nous produisons en Suisse depuis 1907. Peu à peu, ce qui était autrefois une petite usine de chaussures est devenue l'actuelle usine Knorr à Thayngen, affectueusement connue sous le nom de Knorri.

Ici, nous produisons plus de 350 produits différents, le plus régionalement possible, avec autant d'ingrédients suisses que possible et de la manière la plus respectueuse de l'environnement possible. En plus des classiques tels que l'Aromat et les bouillons, de délicieuses solutions adaptées aux tendances alimentaires actuelles sont également créées ici.

# VON KOCH ZU KOCH

De cuisinier à cuisinier



Das Team von Chefman ship | L'équipe du Chefman ship  
(de gauche à droite) : Josef Tschigg, Andreas Williner, Stefan Furrer,  
Eleonora Wolf, Raphael Friedel

## Chefman ship

Chefman ship bedeutet, Gästewünsche und Trends zu erkennen und die Welt der Köche zu verstehen. Als zuverlässiger Partner stehen wir Gastronomen bei Herausforderungen zur Seite.

Mit langjähriger Erfahrung in verschiedenen Küchenbereichen inspirieren und unterstützen wir Köche. Dabei liegt der Fokus auf individuellen Lösungen, die im Einklang mit den Entwicklungen in der Gastronomiebranche stehen. Wir schätzen den persönlichen Austausch und freuen uns dich kennen zu lernen.

Chez nous, Chefman ship signifie comprendre les désirs des clients et les tendances du marché, tout en plongeant dans l'univers des cuisiniers. En tant que partenaire de confiance, nous accompagnons les restaurateurs pour surmonter leurs défis.

Avec notre vaste expérience dans divers domaines culinaires, nous inspirons et soutenons les chefs. Nous priviligeons des solutions personnalisées, en phase avec les évolutions du secteur de la restauration. Nous valorisons les échanges personnels et avons hâte de te rencontrer.

## UNSER ANGEBOT | NOTRE GAMME

Die Gesamtlösung für dich und  
deinen Betrieb | La formule intégrale  
pour ton entreprise

Ob mit dem richtigen Produkt, einem optimierten Konzept oder der passenden Inspiration – unser Ziel ist es, dich mit unserer Expertise zu unterstützen.  
*Que tu cherches le produit parfait, une idée innovante ou une dose d'inspiration, nous sommes là pour t'accompagner avec notre expertise inégalée.*



### Degustation

Erlebe mit uns gemeinsam den Geschmack unserer Produkte. | Découvre le goût de nos produits avec nous.



### Inspiration

Wir liefern dir kreative Ideen für deine eigene Umsetzung. | Mets en oeuvre tes propres créations grâce à nos idées créatives.



### Individuelle Schulung | Formation personnalisée

Wir passen unser Kursprogramm an deine Bedürfnisse an. | Nous individualisons notre programme de formation en fonction de tes besoins.



### Prozessoptimierung | Optimisation des processus

Wir entwickeln für dich und deinen Betrieb das optimale Konzept. | Nous élaborons le concept le mieux adapté à toi et à ton entreprise.



### Produktentwicklung | Élaboration des produits

Hast du Fragen über Zutaten? Wir sind dein Ansprechpartner. | Tu as des questions sur certains ingrédients ? Nous sommes à ton écoute.



### Workshop

Komm ins Centre und lass dich in unsere kulinarische Welt entführen. | Viens au Centre et découvre notre univers culinaire.

Die trendigsten Rezepte  
der Saison findest du bei  
Instagram @ufschefs.ch

Par ici vers les recettes tendance  
et sur Instagram @ufschefs.ch



E: chefmanship.ch@unilever.com  
T: 052 645 60 05

# WORKSHOP- PROGRAMM AUSZUG

## DIE TOPTRENDS. VON PROFIS FÜR PROFIS.



29.01.2025 | 24.04.2025 | 14.08.2025

## ERLEBNIS- GASTRONOMIE MIT MONIKA WILLINER

Das perfekte Zusammenspiel zwischen Küche und Service ermöglicht dir, Speisen direkt vor dem Gast professionell zuzubereiten. Dazu gibt es Tipps und Tricks für deine Show vor dem Gast. Du übst eigenständig und wirst zum Könner im Tranchieren, Flamieren und Filetieren. Wir zeigen dir praxisnahe Verkaufsformen, wie zum Beispiel Wagen-Service, die deinen Zusatzverkauf ankurbeln. Deine Gäste werden begeistert sein.

## SOUS-VIDE

06.03.2025 | 12.06.2025 | 30.10.2025

Effizienz, optimierte Abläufe, gleichmäßige Ergebnisse und wirtschaftliche Vorteile: Sous-Vide setzt sich in allen Bereichen der Gastronomie durch. Mit der modernen Vakuum-Garmethode kannst du Fleisch, Fisch und Gemüse bei minimalen Wartezeiten zubereiten. Wir zeigen dir, wie du die verschiedenen Technologien einsetzt, beste Aromen und Texturen erzielst und Kosten einsparst. Zudem erfährst du alles über Lagerung und Regeneration.



### Weitere Workshops

Die Top-Workshops aus den vergangenen Jahren haben auch 2025 ihren festen Platz: von BBQ/Grill über Demenz bis hin zu Future Trends und Pâtisserie. In unserem breiten Angebot ist für jede Anforderung das Passende dabei. Wir freuen uns, wertvolle Anwendungstechniken weiterzugeben und die Expertise unserer externen Referenten zur Verfügung zu stellen, die uns bei einigen Workshops tatkräftig unterstützen.

### INTERESSIERT? INTÉRÉSSÉ/E?

Alle Infos zu unserem Angebot findest du hier  
Weitere Fragen? Kontaktiere uns gerne!  
Par ici pour avoir toutes les informations concernant  
notre programme  
D'autres questions? N'hésitez pas à nous contacter!  
T: 052 645 60 05, E: chefmanship.ch@unilever.com





# BOUILLONS & FONDS BOUILLONS & FONDS

- Knorr Professional Gemüsebouillons | 09–10  
*Bouillons de légumes*
- Knorr Professional Fleischbouillons | 10–11  
*Bouillons de boeuf*
- Knorr Professional Kraftbrühe | 11  
*Consommés*
- Knorr Professional Hühnerbouillons | 11–12  
*Bouillons de poule*
- Knorr Professional Fonds | 12

**GEMÜSEBOUILLONS  
BOUILLONS DE LÉGUMES**



## GEMÜSEBOUILLONS BOUILLONS DE LÉGUMES



Art. Nr. 32071 Bestelleinheit 1 kg Ergiebigkeit 50 l  
No d'art.: Unité de vente: Donne:



**Gemüse Extrakt mit Kräutern fettarm (GRANULAT)**  
Fond de légumes aux herbes,  
pauvre en graisse (GRANULE)



Art. Nr. 32071 Bestelleinheit 1 kg Ergiebigkeit 50 l  
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Art. Nr. 12477 Bestelleinheit 1 kg Ergiebigkeit 50 l  
No d'art.: Unité de vente: Donne:



**Gemüse Bouillon Nature,  
fettarm (GRANULAT)**  
Bouillon de légumes nature,  
pauvre en graisse (GRANULE)



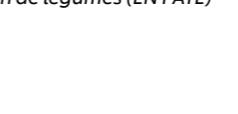
Art. Nr. 12477 Bestelleinheit 1 kg Ergiebigkeit 50 l  
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Art. Nr. 35740 Bestelleinheit 1 kg Ergiebigkeit 50 l  
No d'art.: Unité de vente: Donne:



**Gemüse Bouillon (PASTE)**  
Bouillon de légumes (EN PÂTE)



Art. Nr. 35740 Bestelleinheit 1 kg Ergiebigkeit 50 l  
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Art. Nr. 90055 Bestelleinheit 2 x 4 kg Ergiebigkeit 400 l  
No d'art.: Unité de vente: Donne:



**Gemüse Bouillon EXTRA LVK**  
Bouillon de légumes EXTRA LVK



Art. Nr. 90055 Bestelleinheit 2 x 4 kg Ergiebigkeit 400 l  
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Art. Nr. 84105 Bestelleinheit 2 x 5 kg Ergiebigkeit 500 l  
No d'art.: Unité de vente: Donne:



**Gemüse Bouillon LVK  
(GRANULAT)**  
Bouillon de légumes LVK  
(GRANULÉ)



Art. Nr. 31402 Bestelleinheit 2 x 5 kg Ergiebigkeit 500 l  
No d'art.: Unité de vente: Donne:



**Gemüse Extrakt mit Kräutern  
fettarm (GRANULAT)**  
Fond de légumes aux herbes,  
pauvre en graisse (GRANULE)



Art. Nr. 12365 Bestelleinheit 2 x 5 kg Ergiebigkeit 500 l  
No d'art.: Unité de vente: Donne:



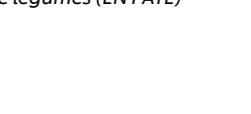
**Gemüse Bouillon Nature,  
fettarm (GRANULAT)**  
Bouillon de légumes nature,  
pauvre en graisse (GRANULE)



Art. Nr. 42094 Bestelleinheit 8 kg Ergiebigkeit 400 l  
No d'art.: Unité de vente: Donne:



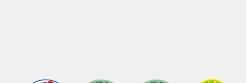
**Gemüse Bouillon (PASTE)**  
Bouillon de légumes (EN PÂTE)



Art. Nr. 98790 Bestelleinheit 2 x 4 kg Ergiebigkeit 400 l  
No d'art.: Unité de vente: Donne:



**Gemüse Bouillon mit Kräutern  
EXTRA**  
Bouillon de légumes aux herbes  
EXTRA







Art. Nr. 94388 | Bestelleinheit 8 kg  
No d'art.: Unité de vente: | Ergiebigkeit 400 l  
Done: |



Art. Nr. 33891 | Bestelleinheit 2 x 5 kg  
No d'art.: Unité de vente: | Ergiebigkeit 500 l  
Done: |



Art. Nr. 33892 | Bestelleinheit 1 kg  
No d'art.: Unité de vente: | Ergiebigkeit 50 l  
Done: |



Art. Nr. 1769 | Bestelleinheit 1 x 1 l  
No d'art.: Unité de vente: | Ergiebigkeit 41.3 l  
Done: |



Art. Nr. 39789 | Bestelleinheit 900 g  
No d'art.: Unité de vente: | Ergiebigkeit 22.5 l  
Done: |



Art. Nr. 37422 | Bestelleinheit 950 g  
No d'art.: Unité de vente: | Ergiebigkeit 27 l  
Done: |



Art. Nr. 39765 | Bestelleinheit 750 g  
No d'art.: Unité de vente: | Ergiebigkeit 25 l  
Done: |



Art. Nr. 37205 | Bestelleinheit 900 g  
No d'art.: Unité de vente: | Ergiebigkeit 36 l  
Done: |



Art. Nr. 82363 | Bestelleinheit 1 x 1 l  
No d'art.: Unité de vente: | Ergiebigkeit 40.6 l  
Done: |

**Knorr**  
PROFESSIONAL

Zum Rezept |  
Vers la recette



**Knorr Professional Bouillons:**

# Weil dir Schweizer Qualität wichtig ist.

Parce que tu tiens à la qualité suisse.

# SAUCEN & BINDEMittel SAUCES & AGENTS LIANTS

- Knorr Professional Gebundene Braune Basissaucen | Sauces de base brunes liées 15–16
- Knorr Professional Klare Braune Basissaucen | Sauces de base brunes claires 16–17
- Knorr Professional Weisse Basissaucen | Sauces de base blanches 17

- Knorr Professional Tomatensaucen/Collezione Italiana | Sauces tomate/Collezione Italiana 18–19
- Knorr Professional Spezialsaucen | Sauces spéciales 20–21
- Knorr Professional Bindemittel | Agents liants 21–22
- Knorr Professional Kartoffelstärke | Fécule de pomme de terre 22
- Maizena 22



## GEBUNDENE BRAUNE BASISSAUCEN SAUCES DE BASE BRUNES LIÉES

7 611100 479554



Sauce Demi-glace

Art. Nr. 47955 | Bestelleinheit 6 kg | Ergiebigkeit 50 l  
No d'art.: Unité de vente: Donne:

7 611100 335997



Sauce Demi-glace

Art. Nr. 33599 | Bestelleinheit 6 x 4 kg | Ergiebigkeit 200 l  
No d'art.: Unité de vente: Donne:

8 720182 741868



Sauce Demi-glace Extra  
«causrezeptiert»  
Sauce Demi-glace Extra  
(prête à l'emploi)

Art. Nr. 74186 | Bestelleinheit 2 x 4 kg | Ergiebigkeit 33 l  
No d'art.: Unité de vente: Donne:

7 611100 336000



Bratensauce  
Sauce de rôti liée

Art. Nr. 33600 | Bestelleinheit 1.1 kg | Ergiebigkeit 11 l  
No d'art.: Unité de vente: Donne:

7 611100 335966

Sauce Demi-glace



Art. Nr. 33596 | Bestelleinheit 1.2 kg | Ergiebigkeit 10 l  
No d'art.: Unité de vente: Donne:



7 611100 335980

Sauce Demi-glace



Art. Nr. 33598 | Bestelleinheit 2 x 4 kg | Ergiebigkeit 67 l  
No d'art.: Unité de vente: Donne:



8 711200 410385

LVK Vegetabile Basis Sauce  
Demi-glace  
LVK Base végétale sauce  
Demi-glace



Art. Nr. 94103 | Bestelleinheit 2 x 3 kg | Ergiebigkeit 60 l  
No d'art.: Unité de vente: Donne:



8 720182 470607

Sauce Demi-glace flüssig  
Sauce Demi-glace liquide



Art. Nr. 17064 | Bestelleinheit 1 l  
No d'art.: Unité de vente:



7 611100 430982

Bratensauce  
Sauce de rôti liée



Art. Nr. 43098 | Bestelleinheit 4.5 kg | Ergiebigkeit 45 l  
No d'art.: Unité de vente: Donne:



  
**Bratensauce**  
 Sauce de rôti liée  
 7 611100 336024

Art.Nr. 33602 | Bestelleinheit 6 x 4 kg | Ergiebigkeit 240 l  
 No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

  
**Bratensauce instantlöslich (GRANULAT)**  
 Sauce de rôti liée instantanée (GRANULÉ)  
 7 611100 410830

Art.Nr. 41083 | Bestelleinheit 900 g | Ergiebigkeit 6 l  
 No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

  
**Basissauce Wildpfeffer**  
 Sauce de base civets  
 7 611100 057875

Art.Nr. 35787 | Bestelleinheit 1.1 kg | Ergiebigkeit 11 l  
 No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

  
**Bratensauce instantlöslich (GRANULAT)**  
 Sauce de rôti liée instantanée (GRANULÉ)  
 7 611100 410847

Art.Nr. 41084 | Bestelleinheit 2 x 3 kg | Ergiebigkeit 40 l  
 No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

  
**Braune Sauce instantlöslich (PASTE)**  
 Sauce brune liée instantanée (EN PÂTE)  
 7 611100 055741

Art.Nr. 3574 | Bestelleinheit 1.25 kg | Ergiebigkeit 10.5 l  
 No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

  
**Zum Rezept**  
[QR-Code](#)  
**Vers la recette**

  
**Braune Sauce**  
 Sauce brune  
 8 714100 814116

Art.Nr. 81411 | Bestelleinheit 4 kg | Ergiebigkeit 50 l  
 No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

  
**Bratensauce EXTRA**  
 Sauce de rôti EXTRA  
 8 721201 900808

Art.Nr. 90080 | Bestelleinheit 6 x 4 kg | Ergiebigkeit 40 l  
 No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

  
**WEISSE BASISSAUCEN**  
**SAUCES DE BASE BLANCHES**

  
**KLARE BRAUNE**  
**BASISSAUCEN**  
**SAUCES DE BASE**  
**BRUNES CLAIRES**

  
**Jus (leicht gebunden) instantlöslich (PASTE)**  
 Jus (légèrement lié) instantané (EN PÂTE)  
 8 711200 411672

Art.Nr. 54116 | Bestelleinheit 1 kg | Ergiebigkeit 10 l  
 No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

  
**Sauce Idéale**  
 Béchamel  
 7 611100 055789

Art.Nr. 35578 | Bestelleinheit 1 kg | Ergiebigkeit 10 l  
 No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

  
**Klare Sauce instantlöslich**  
 Jus clair instantanément soluble  
 8 711200 410606

Art.Nr. 84106 | Bestelleinheit 2 x 2.7 kg | Ergiebigkeit 120 l  
 No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

  
**Glace de viande instantlöslich (PASTE)**  
 Glace de viande instantanée (EN PÂTE)  
 8 711200 410620

Art.Nr. 74106 | Bestelleinheit 1 kg | Ergiebigkeit 20 l  
 No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

  
**Rahmsauce (Basis) instantlöslich (PASTE)**  
 Sauce à la crème (base) instantanée (EN PÂTE)  
 7 611100 053563

Art.Nr. 35356 | Bestelleinheit 1.3 kg | Ergiebigkeit 13 l  
 No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



  
**Velouté Weisse Grundsauce**  
 Velouté sauce blanche  
 7 611100 479400

Art.Nr. 47940 | Bestelleinheit 2 x 4 kg | Ergiebigkeit 67 l  
 No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

  
**Rahmsauce (Basis)**  
 Sauce à la crème (base)  
 7 611100 055987

Art.Nr. 35598 | Bestelleinheit 1 kg | Ergiebigkeit 14.5 l  
 No d'art.: | Unité de vente: | Donne:





## TOMATENSAUCEN / COLLEZIONE ITALIANA SAUCES TOMATE

TOP PRODUKT  
TOP PRODUIT

**Tomato Pronto (Tomatensauce)**  
Tomato Pronto (sauce tomate)



Art. Nr. 80175 | Bestelleinheit 4 x 3 kg | Ergiebigkeit 12 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Tomato Pronto (Tomatensauce)**  
Tomato Pronto (sauce tomate)



Art. Nr. 33215 | Bestelleinheit 6 x 2 kg | Ergiebigkeit 12 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Tomato Pronto (Tomatensauce)**  
Tomato Pronto (sauce tomate)



Art. Nr. 37504 | Bestelleinheit 3 x 4.15 kg | Ergiebigkeit 12.45 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Tomato Pronto (Tomatensauce)**  
Tomato Pronto (sauce tomate)



Art. Nr. 44833 | Bestelleinheit 6 x 2.6 kg | Ergiebigkeit 15.6 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Tomatensoße Napoli**  
Sauce tomate Napoli



Art. Nr. 10582 | Bestelleinheit 1 kg | Ergiebigkeit 6 l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Carbonara Sauce**



Art. Nr. 10577 | Bestelleinheit 1 kg | Ergiebigkeit 5 l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

TOP PRODUKT  
TOP PRODUIT

**Tomatino**



Art. Nr. 41821 | Bestelleinheit 4 x 3 kg | Ergiebigkeit 12 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Pizza Sauce**  
Sauce pour pizza



Art. Nr. 89810 | Bestelleinheit 10 kg | Ergiebigkeit 7 l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Pizza Sauce**  
Sauce pour pizza



Art. Nr. 10582 | Bestelleinheit 1 kg | Ergiebigkeit 6 l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Tomato al Gusto Kräuter**  
Tomato al Gusto aux herbes



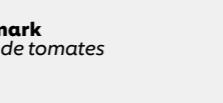
Art. Nr. 10628 | Bestelleinheit 8 x 1 l | Ergiebigkeit 8 l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Tomatenmark**  
Concentré de tomates



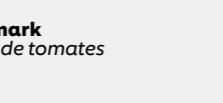
Art. Nr. 51686 | Bestelleinheit 12 x 0.8 kg | Ergiebigkeit 9.6 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Tomaten Sauce & Suppe**  
Sauce & Crème de tomates



Art. Nr. 98513 | Bestelleinheit 2 x 3 kg  
No d'art.: | Unité de vente: |



**Pomodori Pelati**



Art. Nr. 50636 | Bestelleinheit 6 x 2.5 kg | Ergiebigkeit 15 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Knorr**  
PROFESSIONAL

Mehr zu nachhaltig angebauten Tomaten |  
Pour en savoir plus sur les tomates issues de  
l'agriculture durable

### Direkt aus der Emilia Romagna.

Sonnengereifte Tomaten aus  
nachhaltigem Anbau. Zum optimalen  
Zeitpunkt geerntet und sofort verarbeitet. Topqualität  
schenkt den besten Geschmack.

### En provenance directe de l'Émilie-Romagne.

Les tomates, qui ont mûri au  
soleil et sont cultivées de manière  
durable sont récoltées à maturité  
et immédiatement transformées.  
La meilleure qualité donne le  
meilleur goût.



**Ratatouille**



**Carbonara Sauce**





## SPEZIALSAUCEN SAUCES SPÉCIALES

**TOP PRODUKT  
TOP PRODUIT**

8 720182 983497

**Sauce Hollandaise  
(FLÜSSIG) | (LIQUIDE)**

Art. Nr. 98349 | Bestelleinheit 6x1 l | Ergiebigkeit 6 l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

MSG  
LAKTOSE  
VEGETARISCH  
DOLACTO-VEG

8 711100 462378

**Sauce Béarnaise  
(FLÜSSIG) | (LIQUIDE)**

Art. Nr. 46237 | Bestelleinheit 6x1 l | Ergiebigkeit 6 l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

MSG  
LAKTOSE  
VEGETARISCH  
DOLACTO-VEG

7 611100 054935

**Sauce Hollandaise**

Art. Nr. 35493 | Bestelleinheit 1 kg | Ergiebigkeit 7.2 l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

MSG  
LAKTOSE  
VEGETARISCH  
DOLACTO-VEG

4 007801 105800

**Zitronen-Butter Sauce  
instantlöslich  
Sauce au beurre citonné  
instantanée**

Art. Nr. 10580 | Bestelleinheit 1 kg | Ergiebigkeit 5.25 l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

MSG  
LAKTOSE  
VEGETARISCH  
DOLACTO-VEG

7 611100 479943

**Kräutersauce «Café de Paris»  
instantlöslich  
Sauce aux fines herbes  
«Café de Paris» instantanée**

Art. Nr. 47994 | Bestelleinheit 1.2 kg | Ergiebigkeit 8 l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

MSG  
LAKTOSE  
VEGETARISCH  
DOLACTO-VEG

7 611100 425964

**Wildrahmsauce  
instantlöslich  
Sauce gibier à la crème  
instantanée**

Art. Nr. 42596 | Bestelleinheit 840 g | Ergiebigkeit 6.5 l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

MSG  
LAKTOSE  
VEGETARISCH  
DOLACTO-VEG

7 611100 057066

**Jägersauce  
Sauce chasseur**

Art. Nr. 35706 | Bestelleinheit 1.2 kg | Ergiebigkeit 10 l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

MSG  
LAKTOSE  
VEGETARISCH  
DOLACTO-VEG

7 611100 055819

**Sauce Curry**

Art. Nr. 35581 | Bestelleinheit 1 kg | Ergiebigkeit 8.5 l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

VEGETARISCH  
DOLACTO-VEG

4 007801 105817

**Sauce Curry (PASTE)  
Sauce curry (EN PÂTE)**

Art. Nr. 10581 | Bestelleinheit 1.1 kg | Ergiebigkeit 6.5 l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

MSG  
LAKTOSE  
VEGETARISCH  
DOLACTO-VEG

7 611100 058261

**Sauce «Madagaskar»**

Art. Nr. 35826 | Bestelleinheit 800 g | Ergiebigkeit 5.5 l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

MSG  
LAKTOSE  
VEGETARISCH  
DOLACTO-VEG  
Vegan

**BINDEMITTEL  
AGENTS LIANTS**

8 711100 637011

**Weisser Roux vegetabil  
Roux blanc végétalien**

Art. Nr. 96370 | Bestelleinheit 1 kg  
No d'art.: | Unité de vente:

MSG  
LAKTOSE  
VEGETARISCH  
DOLACTO-VEG  
Vegan

7 611100 471138

**Weisser Roux vegetabil  
(GRANULIERT)  
Roux blanc granulé végétalien**

Art. Nr. 47113 | Bestelleinheit 10 kg  
No d'art.: | Unité de vente:

MSG  
LAKTOSE  
VEGETARISCH  
DOLACTO-VEG  
Vegan

8 714100 795200

**Weisser Roux glutenfrei  
Roux blanc sans gluten**

Art. Nr. 97952 | Bestelleinheit 5 kg  
No d'art.: | Unité de vente:

LAKTOSE  
VEGETARISCH  
DOLACTO-VEG  
MSG  
Vegan

8 711100 637158

**Brauner Roux vegetabil  
Roux brun végétalien**

Art. Nr. 63703 | Bestelleinheit 1 kg  
No d'art.: | Unité de vente:

MSG  
LAKTOSE  
VEGETARISCH  
DOLACTO-VEG  
Vegan

7 611100 416153

**Brauner Roux vegetabil  
Roux brun végétalien**

Art. Nr. 41615 | Bestelleinheit 2 x 3 kg  
No d'art.: | Unité de vente:

MSG  
LAKTOSE  
VEGETARISCH  
DOLACTO-VEG  
Vegan



## KARTOFFELSTÄRKE FÉCULE DE POMME DE TERRE



## MAIZENA



## Feinste Bindung, leicht zu dosieren.

Für helle und dunkle Saucen,  
Suppen und alles, was ein  
wenig Körper braucht.

**Liaison très fine, facile à doser.**  
Pour les sauces claires et foncées,  
les soupes et tout ce qui a besoin  
d'un peu de consistance.

Sofort löslich und gelingsicher  
Préparation rapide et inratable



Zum Rezept |  
Vers la recette



# SUPPEN POTAGES

Knorr Professional  
Konzentrierte Suppen |  
Soupes concentrées

25

Knorr Professional  
Ausrezeptierte Suppen |  
Soupes prêtées à l'emploi

25–26

Knorr Professional  
Basissuppen | Soupes de base

26–27

Knorr QUICK Soups

27–28

Knorr Professional Suppeneinlagen |  
Garnitures pour soupes

28



## KONZENTRIERTE SUPPEN SOUPES CONCENTRÉES

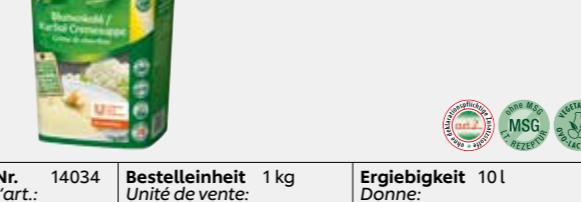


## AUSREZEPTIERTE SUPPEN SOUPES PRÊTÉES À L'EMPLOI



7 611100 140348

**BlumenkohlCremesuppe**  
Crème de chou-fleur



Art.Nr. 14034 | Bestelleinheit 1 kg | Ergiebigkeit 10 l | Donne:



7 712100 459313

**Bündner GerstenSuppe**  
Potage des Grisons à l'orge



Art.Nr. 45931 | Bestelleinheit 1.15 kg | Ergiebigkeit 10 l | Donne:



7 611100 140355

**Feine Grünerbsen Suppe**  
Potage aux pois



Art.Nr. 14035 | Bestelleinheit 900 g | Ergiebigkeit 10 l | Donne:



Art.Nr. 14042 | Bestelleinheit 1 kg | Ergiebigkeit 10 l | Donne:



7 611100 140409

**Curry Cremesuppe**  
Crème de curry

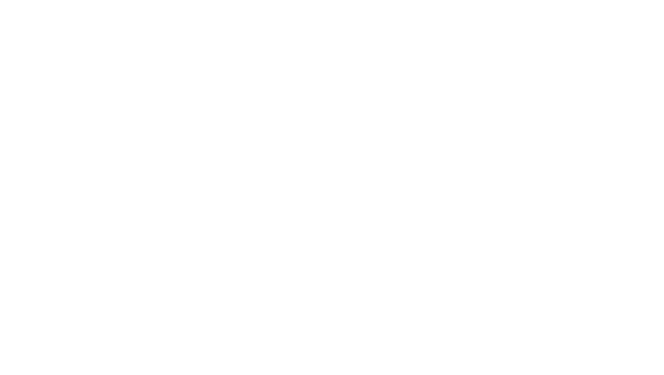


Art.Nr. 14040 | Bestelleinheit 1.2 kg | Ergiebigkeit 10 l | Donne:



Art.Nr. 12047 | Bestelleinheit 1.1 kg | Ergiebigkeit 10 l | Donne:

Suppen  
Potages





**Flädlie**  
Célestine

7 611100 288804

Art. Nr. 38880 | Bestelleinheit 12x3 Port. | Ergiebigkeit 36 Port.  
No d'art.: Unité de vente: 12x3 Port. | Donne:



**Fleischkügeli**  
Quenelles de viande

7 611100 404082

Art. Nr. 40408 | Bestelleinheit 12x3 Port. | Ergiebigkeit 36 Port.  
No d'art.: Unité de vente: 12x3 Port. | Donne:



**Gemüsecrème**  
Velouté aux légumes

7 611100 289221

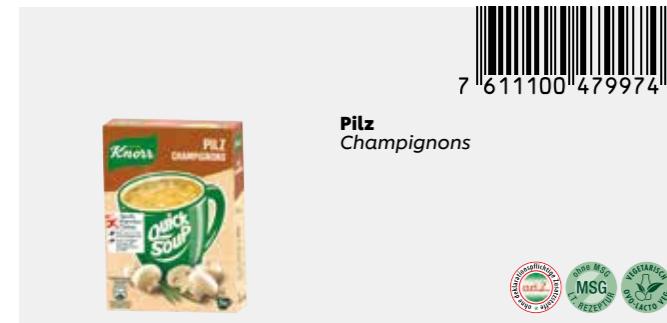
Art. Nr. 38922 | Bestelleinheit 12x3 Port. | Ergiebigkeit 36 Port.  
No d'art.: Unité de vente: 12x3 Port. | Donne:



**Haferkern**  
Cœur d'avoine

7 611100 479530

Art. Nr. 47953 | Bestelleinheit 12x3 Port. | Ergiebigkeit 36 Port.  
No d'art.: Unité de vente: 12x3 Port. | Donne:



**Pilz**  
Champignons

7 611100 479974

Art. Nr. 47997 | Bestelleinheit 12x3 Port. | Ergiebigkeit 36 Port.  
No d'art.: Unité de vente: 12x3 Port. | Donne:



**Tomato**

7 611100 289085

Art. Nr. 38908 | Bestelleinheit 12x3 Port. | Ergiebigkeit 36 Port.  
No d'art.: Unité de vente: 12x3 Port. | Donne:



**Spargel**  
Asperges

7 611100 479523

Art. Nr. 47952 | Bestelleinheit 12x3 Port. | Ergiebigkeit 36 Port.  
No d'art.: Unité de vente: 12x3 Port. | Donne:



**Backerbsen**  
Pois frits

7 611100 062213

Art. Nr. 36221 | Bestelleinheit 4x500 g | Ergiebigkeit 220 Port.  
No d'art.: Unité de vente: 4x500 g | Donne:



## SUPPENEINLAGEN GARNITURES POUR SOUPES

# WÜRZMITTEL CONDIMENTS



- |   |       |
|---|-------|
| Knorr Professional Aromat & Aromare   | 31–32 |
| Knorr Professional Mise en Place  | 32–33 |
| Knorr Professional Gewürzpasten   Pâtes d'épices  | 33–34 |
| Knorr Professional Würzsaucen und andere Würzmittel   Sauces d'assaisonnement et condiments | 34–35 |
| Streu Mi Würzmittel   Condiments  | 36    |



## AROMAT & AROMARE



Art. Nr. 36593  
No d'art.: Bestelleinheit 2 x 5 kg  
Unité de vente:



Aromat®



Art. Nr. 35674  
No d'art.: Bestelleinheit 1 kg  
Unité de vente:



Aromat®



Art. Nr. 36593  
No d'art.: Bestelleinheit 2 x 5 kg  
Unité de vente:



Aromat®



Art. Nr. 36585  
No d'art.: Bestelleinheit 6 x 5 kg  
Unité de vente:



Aromat®



Art. Nr. 35676  
No d'art.: Bestelleinheit 7 kg  
Unité de vente:



Aromat®



Art. Nr. 40777  
No d'art.: Bestelleinheit 6 x 1 kg  
Unité de vente:



Aromat®



Art. Nr. 32306  
No d'art.: Bestelleinheit 1 x 1 kg  
Unité de vente:



Aromat® natürlich ohne  
Aromat® naturellement sans



Art. Nr. 32320  
No d'art.: Bestelleinheit 1 x 6 kg  
Unité de vente:



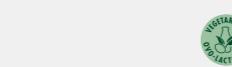
Aromat® natürlich ohne  
Aromat® naturellement sans



Art. Nr. 35608  
No d'art.: Bestelleinheit 900 g  
Unité de vente:



Aromat® mit Kräutern  
Aromat® aux herbes



Art. Nr. 35896  
No d'art.: Bestelleinheit 800 g  
Unité de vente:



Aromare®









## WÜRZMITTEL CONDIMENTS



**Art. Nr. 25634 | Bestelleinheit 6 x 700 g**  
No d'art.: Unité de vente:



**Art. Nr. 44623 | Bestelleinheit 5 kg**  
No d'art.: Unité de vente:



**Art. Nr. 28934 | Bestelleinheit 8 x 70 g**  
No d'art.: Unité de vente:



**Art. Nr. 45587 | Bestelleinheit 5 kg**  
No d'art.: Unité de vente:



**Art. Nr. 89282 | Bestelleinheit 8 x 100 g**  
No d'art.: Unité de vente:



**Art. Nr. 44870 | Bestelleinheit 20 x 90 g**  
No d'art.: Unité de vente:



**Art. Nr. 44712 | Bestelleinheit 10 kg**  
No d'art.: Unité de vente:



**Art. Nr. 35527 | Bestelleinheit 12 x 200 g**  
No d'art.: Unité de vente:



# BEILAGEN & KÜCHENHELFER GARNITURES, PRÉPARATIONS DE BASE



- Knorr Professional Kartoffelprodukte | Produits à base de pommes de terre 39
- Knorr Professional Teigwaren/Pasta | Pâtes 41–42
- Knorr Professional Reis und Polenta | Riz et polenta 42
- Knorr Professional Küchenhelfer (Mehl, Flocken, Sulze) | Aides culinaires: farines, flocons, gelées 43



## KARTOFFELPRODUKTE PRODUITS À BASE DE POMMES DE TERRE



7 611100 438988

**Stocki® Kartoffelstock, Flocken**  
Stocki® Purée de pommes de terre, flocons



Art.Nr. 43898 No d'art.: Bestelleinheit Unité de vente: 6 x 750 g = Ergiebigkeit 120 Port. Donne:

Art.Nr. 43893 No d'art.: Bestelleinheit Unité de vente: 750 g Ergiebigkeit 20 Port. Donne:



9 000275 525803

**Kartoffelflocken**  
Flocons de pommes de terre



Art.Nr. 5258 No d'art.: Bestelleinheit Unité de vente: 2 x 2 kg Ergiebigkeit 160 Port. Donne:



7 615200 021675

**Kartoffelstock, Granulat**  
Purée de pommes de terre, granulé



Art.Nr. 58980 No d'art.: Bestelleinheit Unité de vente: 4 kg Ergiebigkeit 120 Port. Donne:



7 615200 539620

**Kartoffelstock  
ohne Glutamat, Granulat**  
Purée de pommes de terre sans exhausteur de goût, granulé



Art.Nr. 53962 No d'art.: Bestelleinheit Unité de vente: 10 x 1 kg Ergiebigkeit 300 Port. Donne:



7 611100 438964

**Croquettes**



Art.Nr. 43896 No d'art.: Bestelleinheit Unité de vente: 6 x 950 g = Ergiebigkeit 180 Port. Donne:

Beilagen  
Garnitures

**Knorr**  
PROFESSIONAL

Mehr zu nachhaltig angebauten Kartoffeln  
Pour en savoir plus sur les pommes de terre issues de l'agriculture durable



Beat Meuwly  
& Dietmar Waeber  
aus Gurmels



Knorr Stocki Kartoffelstock:

**US DE SCHWIIZ,  
FÜR D'SCHWIIZ.**

De la suisse, pour la Suisse.



## TEIGWAREN/PASTA PÂTES



**Hörnli mittel, 3 Eier/kg**  
Cornettes moyennes, 3 œufs/kg



Art. Nr. 90162 | Bestelleinheit: 4 x 3 kg  
No d'art.: Unité de vente:



**Eiernüdeli-  
Nudeln gestreckt, 2,5 mm**  
Nouillettes aux œufs –  
Nouilles droites, 2,5 mm



Art. Nr. 90160 | Bestelleinheit: 4 x 3 kg  
No d'art.: Unité de vente:



**Spaghetti 25 cm, 1,7 mm**



Art. Nr. 53926 | Bestelleinheit: 12 kg  
No d'art.: Unité de vente: (4 x 3 kg)



**Tagliatelle all'uovo**



Art. Nr. 43787 | Bestelleinheit: 3 kg  
No d'art.: Unité de vente:



Art. Nr. 7470 | Bestelleinheit: 10 kg  
No d'art.: Unité de vente:

TOP PRODUKT  
TOP PRODUIT

4 000492 004810

**Lasagne Platten,  
vorgegart 1/1 GN**  
Feuilles de lasagne,  
précuites pour 1/1 GN



**Lasagne Grandi 1/2 GN**  
Lasagne grand format pour 1/2 GN



Art. Nr. 43786 | Bestelleinheit: 5 kg  
No d'art.: Unité de vente:



**Penne Rigate**



Art. Nr. 53927 | Bestelleinheit: 12 kg  
No d'art.: Unité de vente: (4 x 3 kg)



**Fusilli**



Art. Nr. 53925 | Bestelleinheit: 12 kg  
No d'art.: Unité de vente: (4 x 3 kg)



**Gnocchi**



Art. Nr. 5252 | Bestelleinheit: 4 kg  
No d'art.: Unité de vente:





## KÜCHENHELFER AIDES CULINAIRES



# DRESSINGS & KALTSaucen

# DRESSINGS & SAUCES FROIDES

Chirat & Kressi Essig | Vinaigres  
45  
Knorr Professional Dressings  
4 x 3 L, 4 L, 12 L | Sauces salade  
46-48  
Chirat, Escoffina, Herbmix  
Dressings | Sauces salade  
48-49  
Knorr Professional Croûtons  
49  
Hellmann's Vinaigrette |  
Vinaigrettes  
49

Hellmann's Kaltsaucen Portionen |  
Sauces froides en portions  
individuelles  
51  
Hellmann's Squeezeflaschen |  
Bouteilles squeeze  
51-52  
Hellmann's Kaltsaucen  
für Dispenser | Sauces froides  
pour distributeurs  
52  
Hellmann's Kaltsaucen Eimer |  
Sauces froides en seaux  
52-53  
Knorr Professional Kaltsaucen |  
Sauces froides  
54  
Chirat Kaltsaucen & Sandwichfiller |  
Sauces froides et farces à sandwiches  
55



chirat KRESSI

## ESSIG VINAIGRES

7 611300 469652



Weinessig rot  
Vinaigre de vin rouge

7 615200 021750



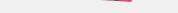
Tell

7 615200 021743



Rosso

7 615200 021736



Bianco

7 611300 469645

Kräuteressig  
Vinaigre aux herbes



Art.Nr. 46964 Bestelleinheit 12l  
No d'art.: Unité de vente:

7 611300 469676



Weinessig weiss  
Vinaigre de vin blanc

Art.Nr. 46967 Bestelleinheit 12l  
No d'art.: Unité de vente:

7 615200 021668



Gastro

Art.Nr. 53060 Bestelleinheit 12l  
No d'art.: Unité de vente:

7 615200 021729



Gastro

Art.Nr. 53020 Bestelleinheit 15l  
No d'art.: Unité de vente:

7 615200 021736



Bianco

Art.Nr. 53025 Bestelleinheit 15l  
No d'art.: Unité de vente:



## DRESSINGS 4x3 LITER DRESSINGS 4x3 LITRES

**French Dressing**

7 615200 520369

Art. Nr. 56010 | Bestelleinheit 4x3l | Ergiebigkeit 12l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**French Dressing mit Kräutern**  
French dressing aux herbes

7 611100 430227

Art. Nr. 43022 | Bestelleinheit 4x3l | Ergiebigkeit 12l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**French Mild Dressing**  
French dressing doux

8 712100 964596

Art. Nr. 96459 | Bestelleinheit 4x3l | Ergiebigkeit 4x3l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**French Dressing mit Kräutern**  
French dressing aux herbes

7 611100 443463

Art. Nr. 44346 | Bestelleinheit 4l | Ergiebigkeit 4l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**French Mild Dressing**  
French dressing doux

7 611100 330640

Art. Nr. 33064 | Bestelleinheit 4l | Ergiebigkeit 4l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**Italian Dressing**

7 611100 330657

Art. Nr. 33065 | Bestelleinheit 4l | Ergiebigkeit 4l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**Balsamico Dressing**

7 611100 443432

Art. Nr. 44343 | Bestelleinheit 4l | Ergiebigkeit 4l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**Italian Dressing**

7 615200 520376

Art. Nr. 56080 | Bestelleinheit 4x3l | Ergiebigkeit 12l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**Balsamico Dressing**

7 611300 469522

Art. Nr. 46952 | Bestelleinheit 4x3l | Ergiebigkeit 12l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**1000 Islands Dressing**

7 611100 443487

Art. Nr. 44348 | Bestelleinheit 4l | Ergiebigkeit 4l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**1000 Islands Dressing**

7 615200 522011

Art. Nr. 56530 | Bestelleinheit 4x3l | Ergiebigkeit 12l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**French Dressing**

7 615200 022030

Art. Nr. 56020 | Bestelleinheit 12l | Ergiebigkeit 12l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**French Dressing mit Kräutern**  
French dressing aux herbes

7 611300 469621

Art. Nr. 46962 | Bestelleinheit 12l | Ergiebigkeit 12l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**French Mild Dressing**  
French dressing doux

7 611100 370974

Art. Nr. 37097 | Bestelleinheit 12l | Ergiebigkeit 12l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**DRESSINGS 4 LITER**  
DRESSINGS 4 LITRES

7 611100 443449

Art. Nr. 44344 | Bestelleinheit 4l | Ergiebigkeit 4l  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Dressings & Kältsaucen**  
Dressings; Sautes Froides

**GESAMTSORTIMENT  
GAMME COMPLÈTE**

**DIE WELTWEITE #1 MAYONNAISE-MARKE\***  
**LA MARQUE DE MAYONNAISE N°1 AU MONDE**

\* QUELLE: Euromonitor, Cooking Ingredients & Meals, Einzelhandelsumsätze (RSP) im Jahr 2023



Zum  
Hellmann's  
Download  
Center |  
Vers le centre de  
téléchargement de Hellmann's

## HELLMANN'S KALTSaucen Portionen SAUCES FROIDES PORTIONS INDIVIDUELLES

8 710522 996393

**Tomato Ketchup**



Art.Nr. 99639 | Bestelleinheit 120 x 20 ml  
No d'art.: Unité de vente:

8 720182 362087

**VEGAN Mayo**



Art.Nr. 36208 | Bestelleinheit 120 x 20 ml  
No d'art.: Unité de vente:

8 710522 996416

**REAL Mayonnaise**



Art.Nr. 99641 | Bestelleinheit 120 x 20 ml  
No d'art.: Unité de vente:

8 710447 949542

**REAL Mayonnaise**



Art.Nr. 94954 | Bestelleinheit 80 x 33 ml  
No d'art.: Unité de vente:

8 710447 948606

**Tomato Ketchup**



Art.Nr. 94860 | Bestelleinheit 80 x 33 ml  
No d'art.: Unité de vente:

8 710447 948590

**Original Mustard Senf  
Moutarde**



Art.Nr. 94859 | Bestelleinheit 80 x 33 ml  
No d'art.: Unité de vente:

8 710447 764831

**REAL Mayonnaise**



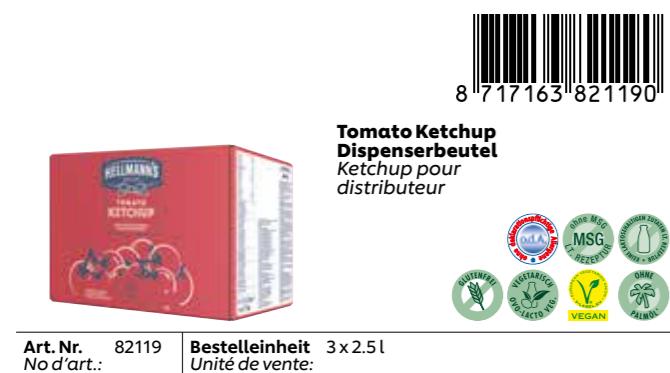
Art.Nr. 76483 | Bestelleinheit 8 x 430 ml  
No d'art.: Unité de vente:

## HELLMANN'S KALTSaucen SQUEEZFÄSCHEN SAUCES FROIDES EN BOUTEILLES SQUEEZE

TOP PRODUKT  
TOP PRODUIT

8 710447 764831

50 | 51





**KALTSaucen  
SAUCES FROIDES**



**chirat**  
**KALTSaucen & SANDWICHFILLER  
SAUCES FROIDES ET FARCES À SANDWICH**



Dressings & Kalttäfelchen  
Dressings, Sauces Froides





## ESSIGGEMÜSE, SALATE & SPEZIALITÄTEN LÉGUMES AU VINAIGRE, SPÉCIALITÉS, SALADES

Chirat Gurken & Cornichons   Concombres & Cornichons	57
Chirat Zwiebeln   Oignons	58
Chirat Spezialitäten   Spécialités	58–59
Chirat Salate   Salades	60
Bertolli Antipasti	61

chirat

### CORNICHONS & GURKEN CORNICHONS & CONCOMBRES



Art. Nr. 34912 | Bestelleinheit 6x3/1 | Ergiebigkeit 6x1.6 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



Cornichons fein  
Cornichons fins



Art. Nr. 36027 | Bestelleinheit 4x1.65 kg | Ergiebigkeit 4x1 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

7 611300 260303

Cornichons fein  
Cornichons fins



Art. Nr. 36033 | Bestelleinheit 4x1.65 kg | Ergiebigkeit 4x1 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



Cornichons mittelfein  
Cornichons mi-fins



Art. Nr. 34911 | Bestelleinheit 6x3/1 | Ergiebigkeit 6x1.6 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



Cornichons mittelfein  
Cornichons mi-fins



Art. Nr. 36044 | Bestelleinheit 4x1.6 kg | Ergiebigkeit 4x900 g  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



Gurken  
Concombres



Art. Nr. 34918 | Bestelleinheit 6x3/1 | Ergiebigkeit 6x1.6 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



Gurken mittlere  
Concombres moyens



Art. Nr. 34921 | Bestelleinheit 6x3/1 | Ergiebigkeit 6x1.45 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



Gurken in Scheiben  
(längs geschnitten)  
Concombres (en tranches)



Art. Nr. 34922 | Bestelleinheit 6x3/1 | Ergiebigkeit 6x1.45 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



Gurken in Rondellen  
Concombres en rondelles



**chirat**

## ZWIEBELN OIGNONS



**Silberzwiebeln**  
Oignons argentés



Art. Nr. 36057 | Bestelleinheit 4 x 1.57 kg | Ergiebigkeit 4 x 1 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Zwiebeln au naturel**  
Oignons au naturel



Art. Nr. 36061 | Bestelleinheit 6 x 1 / 1 | Ergiebigkeit 6 x 500 g  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**chirat**

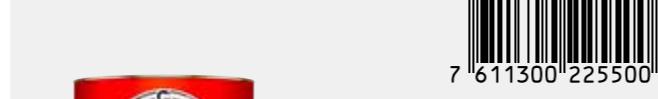
## SPEZIALITÄTEN SPECIALITÉS



**Mixed Pickles**



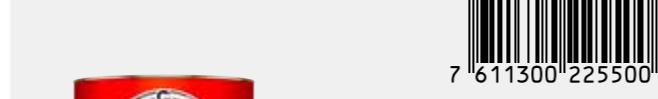
Art. Nr. 36067 | Bestelleinheit 4 x 1.65 kg | Ergiebigkeit 4 x 1.05 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Mixed Pickles**



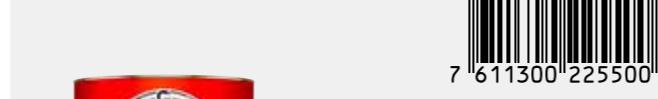
Art. Nr. 34914 | Bestelleinheit 6 x 3 / 1 | Ergiebigkeit 6 x 1.8 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Mixed Pickles**



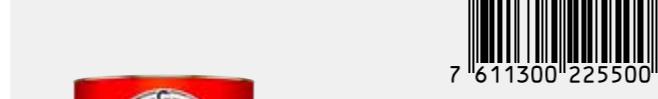
Art. Nr. 36078 | Bestelleinheit 6 x 1 / 1 | Ergiebigkeit 6 x 410 g  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Estragon-Blätter**  
Feuilles d'estragon



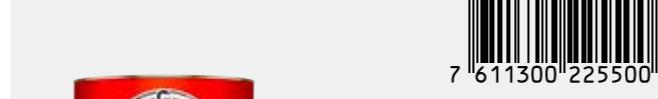
Art. Nr. 34914 | Bestelleinheit 6 x 3 / 1 | Ergiebigkeit 6 x 1.8 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Rotkraut**  
Chou rouge



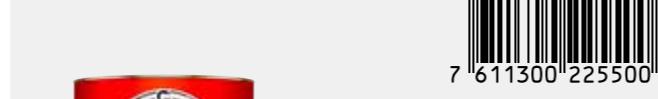
Art. Nr. 43689 | Bestelleinheit 6 x 3 / 1 | Ergiebigkeit 6 x 2.95 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Preiselbeeren**  
Airelles rouges



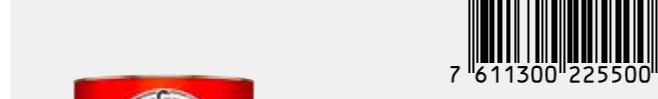
Art. Nr. 36124 | Bestelleinheit 6 x 1 / 1 | Ergiebigkeit 6 x 800 g  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Kapern Capucines**  
Câpres capucines



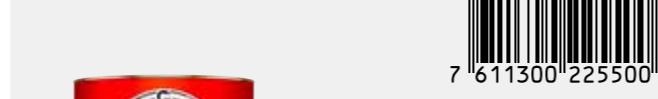
Art. Nr. 36080 | Bestelleinheit 6 x 1 / 1 | Ergiebigkeit 6 x 500 g  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Kapern extra fein**  
Câpres extra fines



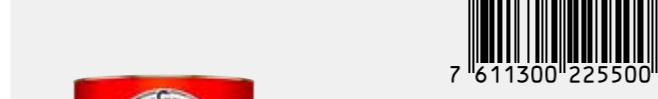
Art. Nr. 47158 | Bestelleinheit 4 x 1.59 kg | Ergiebigkeit 4 x 1.15 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Maiskölbchen**  
Épis de maïs



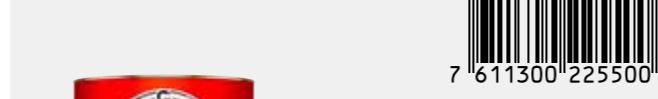
Art. Nr. 47159 | Bestelleinheit 4 x 1.65 kg | Ergiebigkeit 4 x 1 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Grüne Oliven gefüllt mit Peperoni**  
Olives vertes farcies aux poivrons



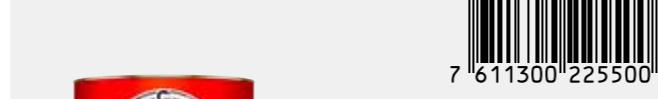
Art. Nr. 36100 | Bestelleinheit 6 x 1 / 1 | Ergiebigkeit 6 x 500 g  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Schwarze Oliven ohne Stein**  
Olives noires sans noyau



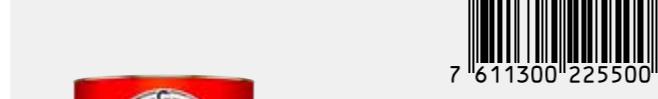
Art. Nr. 41574 | Bestelleinheit 6 x 1 / 1 | Ergiebigkeit 6 x 300 g  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Kapern Capucines**  
Câpres capucines



Art. Nr. 34926 | Bestelleinheit 6 x 3 / 1 | Ergiebigkeit 6 x 1.9 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Preiselbeeren**  
Airelles rouges



Art. Nr. 36124 | Bestelleinheit 6 x 1 / 1 | Ergiebigkeit 6 x 800 g  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Preiselbeeren**  
Airelles rouges



Art. Nr. 361300 "260709" | Bestelleinheit 4 x 1 kg | Ergiebigkeit 4 x 1 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



**Preiselbeeren**  
Airelles rouges



Art. Nr. 361300 "260709" | Bestelleinheit 4 x 1 kg | Ergiebigkeit 4 x 1 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**chirat**

## SALATE SALADES

**Randensalat gewürfelt**  
Salade de betteraves (cubes)



Art. Nr. 34929 | Bestelleinheit 6x3/1 | Ergiebigkeit 6x1.9 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**Rote Kidney Bohnen**  
Harcots rouges



Art. Nr. 36191 | Bestelleinheit 6x3/1 | Ergiebigkeit 6x3 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**Salade mexicaine**  
Salade mexicaine



Art. Nr. 36179 | Bestelleinheit 6x3/1 | Ergiebigkeit 6x1.99 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**Selleriesalat**  
Salade de céleri



Art. Nr. 34915 | Bestelleinheit 6x3/1 | Ergiebigkeit 6x1.7 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**BERTOLLI**

## ANTIPASTI

**Auberginen, grilliert**  
Aubergines, grillées



Art. Nr. 46830 | Bestelleinheit 2x1.5 kg | Ergiebigkeit 2x900 g  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**Kapernäpfel**  
Fruits du câprier



Art. Nr. 46832 | Bestelleinheit 2x1.5 kg | Ergiebigkeit 2x900 g  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**Oliven mit Mandeln grün**  
Olives vertes farcies aux amandes



Art. Nr. 45517 | Bestelleinheit 2x1.5 kg | Ergiebigkeit 2x1 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**Peperoni, grilliert**  
Poivrons, grillés



Art. Nr. 43706 | Bestelleinheit 2x1.5 kg | Ergiebigkeit 2x1 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

7 611300 437125

**Artischockenherzen, grilliert**  
Cœurs d'artichauts, grillés



Art. Nr. 43712 | Bestelleinheit 2x1.5 kg | Ergiebigkeit 2x1 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**Getrocknete Tomaten**  
Tomates séchées



Art. Nr. 43708 | Bestelleinheit 2x1.5 kg | Ergiebigkeit 2x1 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**Oliven Chili grün**  
Olives vertes au chili



Art. Nr. 45516 | Bestelleinheit 2x1.5 kg | Ergiebigkeit 2x1 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**Spanische Oliven schwarz, entsteint**  
Olives espagnoles noires, sans noyau



Art. Nr. 45515 | Bestelleinheit 2x1.5 kg | Ergiebigkeit 2x1 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

**Zucchini, grilliert**  
Courgettes, grillées



Art. Nr. 43710 | Bestelleinheit 2x1.5 kg | Ergiebigkeit 2x1 kg  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:



# FETTE UND ÖLE HUILES ET GRAISSES

Oliogastro Frittiermedien |  
Graisses à friture Oliogastro  
Oliogastro Bratmedien |  
Graisses à rôtir Oliogastro

63  
63



## FRITTIERMEDIEN GRAISSES À FRITURE



Art.Nr. 4780 | Bestelleinheit 12 l  
No d'art.: Unité de vente:



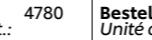
Frittieröl  
Huile à friture



Art.Nr. 4240 | Bestelleinheit 4 x 3 l  
No d'art.: Unité de vente:

7 640242 260065

Frittieröl  
Huile à friture



Art.Nr. 5335 | Bestelleinheit 12 l  
No d'art.: Unité de vente:



Frittieröl  
Huile à friture



## BRATMEDIEN GRAISSES À RÔTIR



Art.Nr. 5336 | Bestelleinheit 12 l  
No d'art.: Unité de vente:



Bratcrème 20  
Crème à rôtir 20



Art.Nr. 4670 | Bestelleinheit 20 l  
No d'art.: Unité de vente:



Bratcrème  
Crème à rôtir





## TIEFGEKÜHLTE PRODUKTE PRODUITS SURGELÉS

- |   |       |
|---|-------|
| The Vegetarian Butcher<br>Fleischalternativen  <br>Alternatives à la viande | 65    |
| Caterline Pasta & Beilagen  <br>Pâtes et garnitures                         | 67–68 |
| Caterline Hauptspeisen  <br>Plats principaux                                | 68–70 |
| Caterline Desserts  <br>Desserts  | 70–71 |

 THE VEGETARIAN BUTCHER

## FLEISCHALTERNATIVEN ALTERNATIVES À LA VIANDE

  
8 720182 103260

**Vegan Crispy Chickeriki Burger –** veganes Burgerpatty auf Pflanzenprotein-Basis | Alternative végétalienne d'un hamburger de poulet à base de protéines végétales



Art. Nr. 10326 No d'art.: Bestelleinheit 1.8 kg Unité de vente: 1.8 kg Ergiebigkeit 20 Stk. / pièces Donne:



   
8 720182 928894

**Vegan Chickeriki Chunks –** veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis | Alternative végétalienne d'un émincé de poulet à base de soja



Art. Nr. 92889 No d'art.: Bestelleinheit 1.75 kg Unité de vente: 1.75 kg Ergiebigkeit ca. 87 Stk. / pièces Donne:



  
8 720182 618771

**Vegan Chickeriki Fillet Slices –** vegane Streifen auf Soja-Basis | Préparation végétalienne à base de soja et de blé



Art. Nr. 61877 No d'art.: Bestelleinheit 1.8 kg Unité de vente: 1.8 kg Ergiebigkeit 20 Stk. / pièces Donne:



  
8 710522 767054

**Vegan Raw Burger –** veganes Burgerpatty auf Pflanzenprotein-Basis | Alternative végétalienne d'un hamburger cru à base de protéines végétales



Art. Nr. 76705 No d'art.: Bestelleinheit 2.26 kg Unité de vente: 2.26 kg Ergiebigkeit 20 Stk. / pièces Donne:



  
8 721201 939112

**Vegan NoMince –** veganes Gehacktes auf Soja-Basis | Haché végétalien à base de soja



Art. Nr. 93911 No d'art.: Bestelleinheit 2 kg Unité de vente: 2 kg Ergiebigkeit 111 Stk. / pièces Donne:



  
8 720182 194664

**Vegan NoSchnitzel –** veganes Schnitzel auf Pflanzenprotein-Basis | Escalope végétalienne à base de protéines végétales



Art. Nr. 21946 No d'art.: Bestelleinheit 1.8 kg Unité de vente: 1.8 kg Ergiebigkeit 20 Stk. / pièces Donne:



  
8 720182 805539

**Vegan Burger –** vegancer Burgerpatty auf Pflanzenprotein-Basis | Burger végétalien à base de protéines végétales



Art. Nr. 80553 No d'art.: Bestelleinheit 2.4 kg Unité de vente: 2.4 kg Ergiebigkeit 30 Stk. / pièces Donne:



  
8 720182 637420

**Vegan Minced Balls –** vegane Bällchen auf Pflanzenprotein-Basis | Boulettes végétaliennes à base de protéines végétales



Art. Nr. 63742 No d'art.: Bestelleinheit 2 kg Unité de vente: 2 kg Ergiebigkeit ca. 111 Stk. / pièces Donne:





THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™



SCHON  
PROBIERT?  
DÉJÀ  
ESSAYÉ?

**Bring Fleischliebhaber zum Staunen!** Mit den Fleischalternativen von The Vegetarian Butcher kannst du zu beinahe jedem Gericht eine köstliche pflanzliche Alternative bieten.

**Épate les amateurs de viande!** Avec les alternatives à la viande de The Vegetarian Butcher, tu peux proposer une délicieuse alternative végétale à presque tous les plats.

SACRIFICE NOTHING



PASTA & BEILAGEN  
PÂTES ET GARNITURES

9 010007 940477



Ravioli Funghi  
Ravioli con Funghi Porcini

Art.Nr. 994047  
No d'art.: Bestelleinheit 2 x 2 kg  
Unité de vente:

9 010007 940484

Ravioli Pomodoro e Mozzarella  
Ravioli pomodoro e mozzarella



9 010007 940040



Capelletti con carne  
Capelletti con carne



MSG  
frei  
REZEPTE  
ohne MSG

Art.Nr. 994047  
No d'art.: Bestelleinheit 4 x 1 kg  
Unité de vente:

9 010007 940668



Tortelli Ricotta e Spinaci  
Tortelli ricotta e spinachi

Art.Nr. 994004  
No d'art.: Bestelleinheit 2 x 2 kg  
Unité de vente:

9 010007 940125



Gemüsemischung Asia  
Mélange de légumes Asia



9 010007 940231



Karotten-Hirse-Medaillons  
Médaillons de carottes et de millet

Art.Nr. 994012  
No d'art.: Bestelleinheit 4 x 2.5 kg  
Unité de vente:

9 010007 941016



Gemüse-Tätschli  
Galettes de légumes



9 010007 940903



Linsen-Tätschli gebraten  
Galettes de lentilles rissolées



Art.Nr. 994090  
No d'art.: Bestelleinheit 4 x 1,2 kg  
Unité de vente:

9 010007 940996

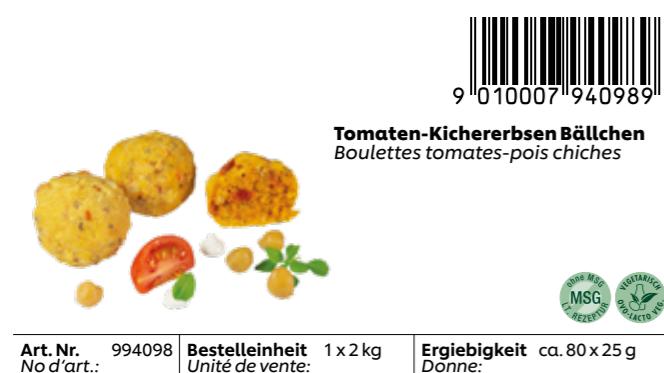


Brokkoli-Kichererbsen Nuggets  
Nuggets de brocoli et de pois chiches



Art.Nr. 904099  
No d'art.: Bestelleinheit 2 x 1 kg  
Unité de vente:

Ergiebigkeit ca. 2 x 1000 g  
Donne:







# DESSERTS DESSERTS

- |   |    |
|---|----|
| Carte D'Or<br>Mousses & Basisprodukte  <br>Mousses & Produits de base | 73 |
| Carte D'Or Dessert Kirschen  <br>Griottes                             | 74 |
| Carte D'Or<br>Dessertsauce & Toppings  <br>Sauces dessert & Toppings  | 74 |

**CARTE D'OR**  
PROFESSIONAL

**MOUSSES &  
BASISPRODUKTE**  
**MOUSSES &  
PRODUITS DE BASE**



**Panna Cotta**  
8 720182 780478

Art. Nr. 78047  
No d'art.: Bestelleinheit 520 g  
Unité de vente: (2x260 g) Ergiebigkeit 48 Port.  
Donne:



**Bayerische Creme**  
Crème bavaroise  
4 007801 108481

Art. Nr. 1848  
No d'art.: Bestelleinheit 840 g  
Unité de vente: (3x280 g) Ergiebigkeit 75 Port.  
Donne:



**Mousse Stracciatella**  
8 720182 816870

Art. Nr. 11689  
No d'art.: Bestelleinheit 1.6 kg  
Unité de vente: (3x530 g) Ergiebigkeit 90 Port.  
Donne:



CARTE D'OR  
PROFESSIONAL

## DESSERT KIRSCHEN GRIOTTES



CARTE D'OR  
PROFESSIONAL

## DESSERTSAUCE SAUCES DESSERT



CARTE D'OR  
PROFESSIONAL

## TOPPINGS



Art. Nr. 46010 | Bestelleinheit 1 kg | Ergiebigkeit 47 Port. à 15 ml  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

Waldfrucht  
Fruits des bois



8 712100 460104



Art. Nr. 46120 | Bestelleinheit 1 kg | Ergiebigkeit 47 Port. à 15 ml  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

Schoko  
Choco



8 712100 462504

Toffee



Art. Nr. 918606 | Bestelleinheit 1 kg | Ergiebigkeit 47 Port. à 15 ml  
No d'art.: | Unité de vente: | Donne:

CARTE D'OR®  
PROFESSIONAL



Desserts für die Profi-Küche  
findest du hier | Découvre ici des  
desserts pour la cuisine professionnelle

# UNSER AUSSENDIENST: WIR SIND FÜR DICH DA!

Notre équipe de vente: nous sommes à ton écoute!

Du brauchst massgeschneiderte Lösungen oder Informationen zu unserem Sortiment? Jemanden, der/die den Überblick hat, um das für deine Anforderungen ideale Produkt zu finden? Mit der grössten Verkaufsmannschaft im Schweizer Ausser-Haus-Markt sind wir jederzeit für dich da. Du hast die absolute Freiheit bei der Wahl deines Vertriebs- oder Handelspartners für Bestellungen und Belieferung. Zudem profitierst du bei uns von einem einheitlichen Konditionensystem – von salzig bis süß.

Tu veux des solutions sur mesure ou des informations sur les nouveaux produits ? Peut-être la personne qui saura trouver le produit idéal pour tes besoins ? Nous sommes toujours là pour toi avec la plus grande équipe de vente sur le marché suisse Away From Home. Tu as toute latitude pour choisir ton partenaire de distribution ou ton négociant pour les commandes et les livraisons. Tu bénéficies en outre d'un système de conditions homogène sur l'ensemble de l'assortiment, du salé au sucré.

**T 052-645 60 18**  
[Wufs.com](http://Wufs.com)



## TOP-SERVICE RUND UM DIE UHR

Un service de qualité accessible 24h/24

Registriere dich **kostenlos** und erhalte Zugang zu unseren **exklusiven Premium Downloads**. Hier siehst du die am meisten nachgefragten Themen. Inscrис-toi gratuitement et accède à nos téléchargements premium exclusifs. Voici les thèmes les plus populaires.



## PROFIPRODUKTE 24/7 ONLINE BESTELLEN & PROFITIEREN

Commander des produits professionnels en ligne 24h/24, 7j/7 et récolter des primes

### PUNKTE SAMMELN UND GEGEN ATTRAKTIVE PRÄMIEN EINTAUSCHEN

Collecte des points et échange-les contre de magnifiques cadeaux!

- 1 Melde dich kostenlos an: [unileverfoodsolutions.ch](http://unileverfoodsolutions.ch) oder [unileverfoodsolutions.ch/fr](http://unileverfoodsolutions.ch/fr)  
Inscrис-toi gratuitement sur : [unileverfoodsolutions.ch](http://unileverfoodsolutions.ch) ou [unileverfoodsolutions.ch/fr](http://unileverfoodsolutions.ch/fr)
- 2 Wähle deinen Grosshändler und gib deine Kundennummer ein.  
Choisis ton grossiste et sais ton numéro client.
- 3 Produkte auswählen und direkt in **deinen Warenkorb** legen.  
Sélectionne tes produits et ajoute-les à ton panier.
- 4 Warenkorb für deinen Grosshändler freigeben und für deinen Einkauf **Treuepunkte sichern**.  
Transmets ton panier à ton grossiste et reçois des points de fidélité grâce à tes achats.
- 5 Stöbere im Treueprogramm und such dir **tolle Prämien** aus!  
Parcoures le catalogue de notre programme de fidélité et choisis parmi les superbes cadeaux!



**ONLINE-SHOP**  
BOUTIQUE EN LIGNE

Hier kommt du direkt zur Registrierung



Inscrис-toi ici :



**UNSER TREUEPROGRAMM  
DEIN VORTEIL**  
NOTRE PROGRAMME DE FIDÉLITÉ – TON AVANTAGE

Mit jedem Einkauf in unserem Webshop sammelst du automatisch Treuepunkte, die du dann einfach gegen hochwertige Prämien für deinen Betrieb eintauschen kannst.

Chaque achat effectué dans notre boutique en ligne te permet de collecter automatiquement des points de fidélité à échanger contre des cadeaux haut de gamme pour ton entreprise.

# JEDEN TAG BESSER: NACHHALTIGKEIT

Jour après jour de plus en plus durable



## NACHHALTIGE UND PFLANZEN-BASIERTER ERNÄHRUNG | ALIMENTATION A BASE DE PLANTES ET DURABILITÉ

Wir fördern pflanzenbasierte Ernährung, setzen verstärkt auf vegane Produkte, reduzieren Zucker und verbessern laufend unsere Rezepte. Nous promouvons une alimentation à base de plantes, missons davantage sur des produits végétaliens, réduisons le sucre et améliorons continuellement nos recettes.



## NACHHALTIGE VERPACKUNGEN | EMBALLAGES DURABLES

Vom zirkulären Polymer der Knorr Bouillon Eimer und Flaschen aus Recycling-Kunststoff über zertifiziertes Holz bis zu Packungen aus Papier statt Plastik – wir werden immer besser. | Entre le polymère circulaire des seaux et bouteilles de bouillon Knorr en plastique recyclé, le bois certifié et les emballages en papier plutôt qu'en plastique, nous ne cessons de nous améliorer.



Erfahre mehr zum Thema Nachhaltigkeit | En savoir plus sur la durabilité



## NACHHALTIGE PRODUKTION | PRODUCTION DURABLE

**Unser Ziel:** Im gesamten Unternehmen wollen wir bis 2039 klimaneutral sein. In der Schweiz schaffen wir das sogar schneller. | Notre objectif: nous voulons être neutres sur le plan climatique dans l'ensemble de l'entreprise d'ici 2039. En Suisse, nous pouvons le faire encore plus rapidement.



100 % Ökostrom aus Wasser, Wind und Sonne – so produzieren wir schon heute in der Schweiz. | 100% d'électricité écologique issue de l'eau, du vent et du soleil - voilà comment nous produisons aujourd'hui déjà en Suisse.



Bis 2030 setzen wir den CO2-Abdruck unserer Produktion auf 0. Nous ramènerons l'empreinte carbone de notre production à 0 d'ici 2030.

**Globale Kooperationen für nachhaltiges Handeln.**  
Coopérations mondiales pour une action durable.



# DIE WICHTIGSTEN PIKTOGRAMME AUF EINEN BLICK

*Vue d'ensemble des principaux pictogrammes*



### o. d. A. = ohne deklarationspflichtige Allergene | sans allergènes à déclarer

Rezeptur ohne Zusatz von Stoffen mit allergenem Potenzial. | Recette sans ajout de substances à potentiel allergène.



### o. d. Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe | sans additifs à déclarer

Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungstoffe, Sulfitverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt. | Sans ajout d'exhausteurs de goût, de colorants et de conservateurs, de composés sulfités, d'antioxydants et d'éducorants ayant un effet dans le produit final préparé.



### Ohne MSG lt. Rezeptur | Sans MSG ajouté

Rezeptur ohne Mononatriumglutamat. | Recette sans glutamate monosodique.



### Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur | Sans ingrédient contenant du lactose (cf. composition)

Wichtige Information bei Milchzucker-unverträglichkeit. | Information importante en cas d'intolérance au lactose.



### Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur | Sans ingrédient contenant du gluten (cf. composition)

Wichtige Information bei Zöliakie und Gluten-unverträglichkeit. | Information importante en cas de maladie coeliaque et d'intolérance au gluten.



### Vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil) | Végétarien (ovo-lacto-végétalien)

Ohne Fleisch und Fisch; Milch, Ei und Honig können in der Rezeptur enthalten sein. | Sans viande ni poisson; le lait, l'œuf et le miel peuvent être inclus dans la recette.



### Vegan (vegetabil) | Produit végan (végétalien)

Keinerlei tierische Produkte, rein pflanzlich. | Aucun produit animal, purement végétal.



### ohne Palmöl | sans huile de palme

Rezeptur ohne Palmöl. | Recette sans huile de palme.



### Laktosefrei | Sans lactose

Bei Produkten, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, liegt der Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml verzehrfertigem Produkt. | Les produits portant ce symbole ont une teneur en lactose inférieure à 0,01g/100ml de produit prêt à l'emploi.



### Glutenfrei | Sans gluten

Produkte, die das Symbol „glutenfrei“ tragen, haben einen Gluten-Gehalt von höchstens 20 mg/kg bei der Abgabe an den Endverbraucher. Der Begriff „glutenfrei“ ist gesetzlich festgelegt (Verordnung EU Nr. 828/2014). | Les produits portant le symbole « sans gluten » ont une teneur en gluten inférieure ou égale à 20mg/kg lors de la vente au consommateur final. Le terme « sans gluten » est défini par la loi. (Règlement UE n° 828/2014).



### V-Label der Europäischen Vegetarier-Union | Label V de l'Union végétarienne européenne

Das V-Label der Europäischen Vegetarier-Union (EVU) ist eine international anerkannte und geschützte Marke zur freiwilligen Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte. Produkte, die das V-Label tragen, werden zusätzlich zu unserer eigenen Prüfung durch ein externes Unternehmen auf die Eignung für vegetarische und vegane Kostform geprüft. Mehr Informationen zum V-Label finden Sie unter <https://www.v-label.com/ch-de/> | Le V-label de l'Union végétarienne européenne (UVE) est un label internationalement reconnu et enregistré pour l'étiquetage volontaire de produits végétariens et végétaliens. En plus de notre propre contrôle, les produits portant le V-label sont testés par une entreprise externe quant à leur compatibilité avec les régimes végétariens et végétaliens. Vous trouverez plus d'informations sur le V-label sous <https://www.v-label.com/ch-fr/>.

### Das solltest du auch wissen | Bon à savoir

1. Die in den Produktübersichten angegebenen Kennzeichnungen beziehen sich auf die derzeitigen Rezepte. Änderungen nach Redaktionsschluss sind nicht berücksichtigt. Massgeblich sind die Angaben auf den jeweiligen Verpackungen.

2. Alle Angaben wurden sorgfältig geprüft. Wir übernehmen jedoch für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr und für eventuelle Fehler keine Haftung.

3. Stand: November 2024

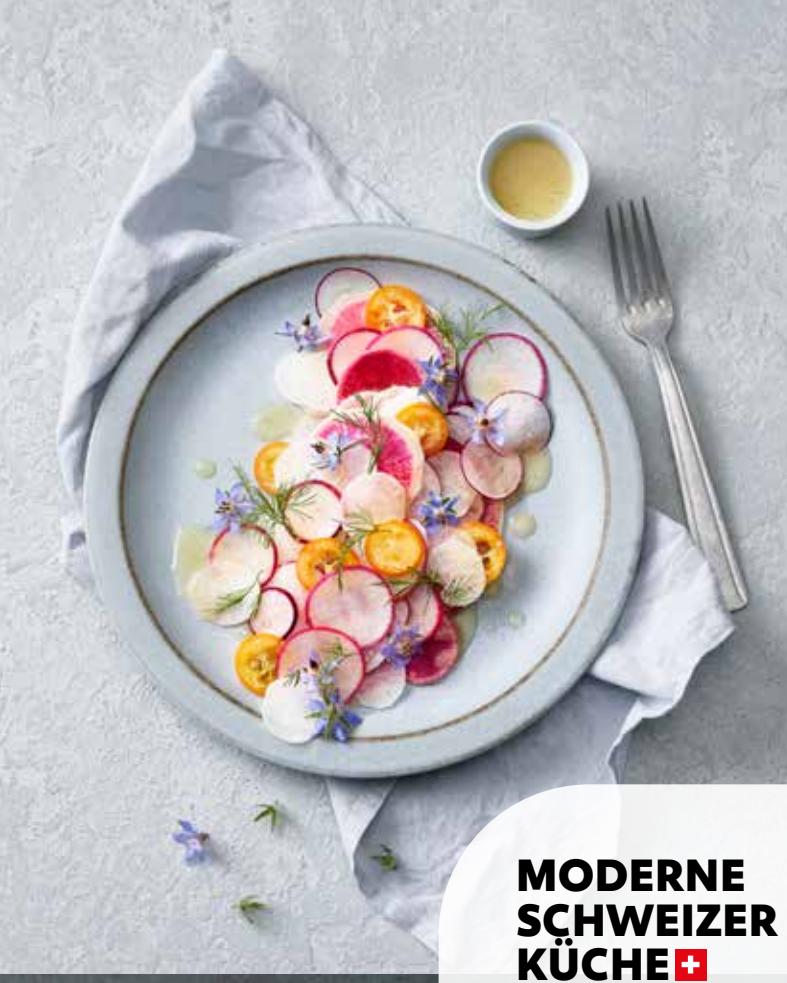
1. Les indications nutritionnelles correspondent aux recettes actuelles. Les modifications survenues après bouclage de la rédaction ne sont pas prises en compte. Les mentions qui font foi sont celles figurant sur l'emballage du produit.

2. Malgré tout le soin apporté aux vérifications, nous déclinons toute responsabilité en cas d'erreur ou d'inexactitude des données.

3. Date: novembre 2024

Alle Details zu den offiziellen Allergenkennzeichnungen findest du hier:  
Tu trouveras tous les détails sur la signalisation officielle des allergènes ici:

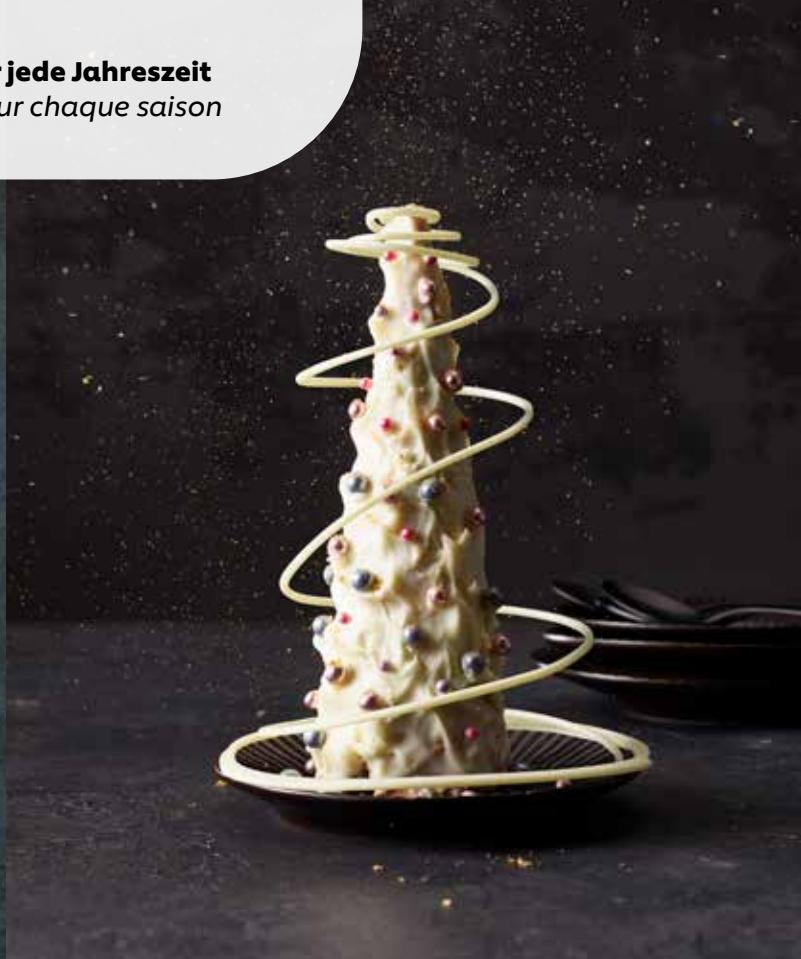




## MODERNE SCHWEIZER KÜCHE

## CUISINE SUISSE MODERNE

**Inspiration für jede Jahreszeit**  
*L'inspiration pour chaque saison*



Unilever  
Food  
Solutions



Für saisonale  
Inspiration hier scannen  
Pour l'inspiration  
saisonnière, scanner ici  
[ufs.com](http://ufs.com)

